

Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" blanc sec 2016

Prix du produit :

234,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)
Millésime: 2016
Appellation: Pouilly-Vinzelles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Quarts
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Jean-Philippe Bret clame haut et fort que "Les Quarts" est son meilleur climat... et un des meilleurs de Bourgogne ! Un grand chardonnay de garde. **Coup de coeur et 18/20 B+D.**

Description du produit :

**PRESENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de la Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Les Quarts est issu d'une*

vieille vigne de près de 80 ans ; très crémée dans sa texture, concentrée, son boisé ne s'impose pas, et il délivre de bons amers. C'est un grand vin.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : coup de coeur et 18/20. *Les vins sont toujours d'une énergie remarquable et nécessitent un peu d'ouverture pour découvrir leur potentiel. Les Quarts 2016 : Vignes de 40 à 80 ans. Cuvée toujours aussi régulière, intense, beaucoup de profondeur, de richesse.*

Commentaire du domaine sur le millésime 2016 : 2016 : « *Un millésime de vigneron : tout s'est passé dans les vignes* ». Quelle année éprouvante ! A peine sortis de leur coton hivernal, les bourgeons furent partiellement détruits par un orage de grêle survenu le 13 avril. Puis les conditions très humides (pluies à répétitions) pire qu'en 2013 ont favorisé le développement du mildiou (maladie fongique que nos amis américains nous ont gentiment cédée à la fin du XIX^e siècle). Il aura fallu lutter contre, au quotidien. C'est ainsi après plusieurs traitements bio à dos, des sessions d'effeuillages, des passages répétés de tisanes et de silice (501) que nous avons pu contenir la maladie et préserver notre feuillage mais aussi nos raisins. Fin juillet, nous étions sauvés. La canicule d'août a fini la maturation du raisin et nous avons pu commencer sereinement nos vendanges dès le 19 septembre. Les raisins ont atteint leur optimum de maturité avec des degrés qui n'étaient pas trop élevés, entre 11,5% et 13,5% naturels. Enfin de la fraîcheur dans les vins, du peps et de l'énergie ! Et oui, (presque) tout se passe à la vigne ;-)

Commentaire du domaine : *Marchez, écoutez, humez. Vous êtes dans les vignes labourées de la Soufrandière en POUILLY-VINZELLES CLIMAT « LES QUARTS », dans ce terroir que nous estimons être l'un des meilleurs de la Bourgogne, peut-être par amour démesuré, ou peut-être par conviction profonde. Le clocheton, ancien abri dont le toit est couvert de tuiles vernissées, en est presque le gardien. La terre y est souple, aérée, parfumée, réglissée. Elle vit. Le terroir est là, tout simplement. L'exposition presque magique (en coteau Sud-Est) de nos plus vieilles vignes de Chardonnay, âgées de 45 à 80 ans et le sol vivant argilo-calcaire (Bajocien riche en cristaux siliceux) donnent ainsi naissance à des vins de garde. Nez citronné et minéral, équilibre, complexité et longueur en bouche. Les millésimes passent, le Terroir reste. A nous de le préserver !*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le climat "Les Quarts" est incontestablement le meilleur terroir de l'appellation Pouilly-Vinzelles. L'exposition presque magique (en coteau Sud-Est) de nos plus vieilles vignes de **Chardonnay**, âgées de 45 à 80 ans et le sol vivant argilo-calcaire (Bajocien riche en cristaux siliceux) donnent naissance à des vins de garde. Un grand vin de Bourgogne : nez citronné et minéral, équilibre, complexité et richesse en bouche. Les millésimes passent, le Terroir reste. A nous de le préserver ! **Tension, droiture pour 2016, un grand Bourgogne !!**

Garde : 10 ans

Age vignes : 48 à 80 ans

Superficie : 2 hectare

Altitude : 250 mètres

Terroir : Argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien, sur la partie la plus haute et la plus caillouteuse du Climat «Les Quarts». Exposition Est, Sud-Est. 20% de pente.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois puis 6 mois de plus en cuve pour une clarification naturelle.

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER